

Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*





Amberssant

Ingredienti

Impasto croissant

Farina frolla 00	630 g
Farina panettone 0	2280 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	90 g
Sale fino	75 g
Zucchero semolato	390 g
Miele	150 g
Acqua a 4°C	900 g
Latte intero fresco	750 g
Burro fresco 82%	750 g
Lievito di birra	90 g
Burro da incasso	1150 g

Crema Amber

Latte fresco	200 g
Panna fresca 35% m.g.	400 g
Belcolade Selection Amber CT	350 g
Gelatina in fogli	4 g
Acqua fredda	20 g

Ricopertura al cioccolato Amber

Belcolade Selection Amber CT	900 g
Olio girasole	100 g
Grué di cacao caramellato	100 g

Procedimento

Impasto croissant Impastare in tuffante tutti gli ingredienti per 10 minuti escluso il burro, che dovrà essere aggiunto a dadini a 10°C. Estrarre l'impasto dalla macchina e lasciare in abbattitore positivo per 1 ora. Riporre in frigorifero a fermentare a +4°C per almeno 12-18 ore. Piegare con 375g di burro e dare tre pieghe semplici da tre lasciando riposare tra una piega e l'altra per un'ora in frigorifero. Tirare la pasta a 3mm e tagliare in triangoli da 8 cm di base e 22 cm di lunghezza. Arrotolare. Lasciare lievitare in cella a 28°C per 3 ore e cuocere a 170°C per 20 minuti.

Crema Amber: Portare a ebollizione il latte, inserire la gelatina precedentemente reidratata e mescolare con una spatola. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Unire la panna a filo e continuare l'emulsione. Lasciare cristallizzare per 12 ore.

Cheese cake montato al Mascarpone: Temperare il cioccolato a 30°C e aggiungervi l'olio. Tenere il grué da parte.

Montaggio: Raffreddare le brioche a 10°C, farcirle con la Crema Amber, poi posizionarle sulla griglia e glassarle con la ricopertura al cioccolato Amber. Prima che la glassa cristallizzi, cospargere con il grué caramellato





Cruffin al caramello & caffè

Ricetta di Alessandro Nirchio tecnico pasticceria Puratos

Composizione

- Impasto cornetto al caffè
- Carat Supercrem Amber
- Belcolade Selection Amber CT

Ingredienti

Impasto cornetto al caffè

Farina 280-300w	1000 g
Infusione al caffè	400 g
Zucchero	120 g
Uova intere	100 g
Panna 35% m.g.	100 g
O-tentic Mediterraneo	30 g
Sale	20 g
Burro per laminare	500 g

Infusione al caffè

Chicchi di caffè tostati	200 g
Acqua	1000 g

Procedimento

Impasto cornetto al caffè: Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, per 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda. Far puntare l'impasto coperto per 15 minuti a temperatura ambiente ed abbassare in sfogliatrice a 8mm. Coprire con cellophane ed abbattere in negativo per circa 20 minuti in modo da avere la stessa consistenza del burro da laminazione.

Stendere il burro allo stesso spessore e procedere con 2 pieghe a 4 e dopo un riposo di 15 minuti in frigo, stendere il panetto a 3,5mm.

Tagliare strisce da 3x20cm. Arrotolare le strisce di pasta su se stesse e riporre in uno stampo da muffin. Far lievitare a 28°C per circa 3 ore.

Spennellare con una miscela di tuorlo e latte al 50%, decorare con nocciole tegliate a metà. Infornare in forno ventilato a 170°C per circa 15 minuti, e quando ancora tiepidi decorare con un disco di cioccolato al caramello Amber.

Infusione al caffè: Frullare il tutto con il mini pimer per 1 minuto e stoccare coperto in frigo per almeno 24 ore. Filtrare ed utilizzare.

